



VEGETARISCHE SPÄTZLE MIT ZWIEBELSCHMELZ

ZUBEREITUNG

40 Minuten

Blattspinat-Spätzle mit Bergkäse und köstlicher Zwiebelschmelz ☐ Ein Gericht, das genauso köstlich schmeckt, wie es klingt. Schnapp dir deinen Einkaufskorb – und ab in den Supermarkt!

- Spinat in einem Topf mit kochendem Wasser für 5-10 Sekunden blanchieren. Im Sieb abgießen und gut ausdrücken.
- Den Spinat gemeinsam mit dem Mineralwasser fein pürieren. Mehl, Eier und 1 TL Salz beimengen und den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Nun für 10-15 Minuten rasten lassen.
- Den Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken und aufkochen lassen. Spätzle herausnehmen, abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Spätzle mit 1 EL KRONENÖL vermengen und in einer Schüssel abgedeckt kalt stellen.
- Für die Zwiebelschmelz die Hälfte der Haselnüsse nicht zu fein reiben und die Zwiebeln achteln. Die gewaschenen und getrockneten Salbeiblätter fein schneiden.
- In einem Topf die Butter zerlassen. Die Zwiebeln und den Rotwein beigegeben und bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten unter Rühren garen lassen. Im Anschluss Salbei und Haselnüsse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Restliches KRONENÖL in einer Pfanne zerlassen, die Spätzle hinzugeben und für ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Käse, Milch und Schlagobers beimengen und unter Rühren so lange erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.
- Fertige Spätzle mit der Zwiebelschmelz anrichten und mit den restlichen Haselnüssen garnieren. Guten Appetit!

ZUTATEN

2

- 50 g Blattspinat
- 7 EL KRONENÖL
- 50 ml Mineralwasser (prickelnd)
- 215 g Mehl
- 3 Eier (M)
- 70 g Butter
- 20 g Haselnüsse (gerieben)
- 100 g rote Zwiebeln
- 2 Stiele Salbei
- 1 ½ EL Rotwein
- 60 g Bergkäse (grob gerieben)
- 175 ml Milch
- 50 ml Schlagobers
- Salz [&] Pfeffer